

日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

01.07.2004

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出 願 年 月 日 2 0 0 3 年 6 月 3 0 日
Date of Application:

出 願 番 号 特 願 2 0 0 3 - 1 8 7 4 1 5
Application Number:
[ST. 10/C] : [J P 2 0 0 3 - 1 8 7 4 1 5]

出 願 人
Applicant(s): 森永乳業株式会社
 大日本印刷株式会社

REC'D 19 AUG 2004

WIPO

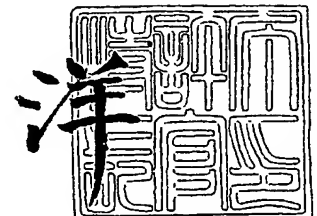
PCT

PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)

2 0 0 4 年 8 月 5 日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

小 川



BEST AVAILABLE COPY

【書類名】 特許願

【整理番号】 2003-0412

【提出日】 平成15年 6月30日

【あて先】 特許庁長官 殿

【国際特許分類】 B65D 81/20

【発明者】

【住所又は居所】 神奈川県座間市東原五丁目 1 番 8 3 号 森永乳業株式会
社 栄養科学研究所内

【氏名】 石橋 憲雄

【発明者】

【住所又は居所】 神奈川県座間市東原五丁目 1 番 8 3 号 森永乳業株式会
社 栄養科学研究所内

【氏名】 阿部 文明

【発明者】

【住所又は居所】 東京都新宿区市谷加賀町一丁目 1 番 1 号 大日本印刷株
式会社内

【氏名】 山戸 昇司

【発明者】

【住所又は居所】 東京都新宿区市谷加賀町一丁目 1 番 1 号 大日本印刷株
式会社内

【氏名】 椎名 徳之

【特許出願人】

【識別番号】 000006127

【氏名又は名称】 森永乳業株式会社

【特許出願人】

【識別番号】 000002897

【氏名又は名称】 大日本印刷株式会社

【代理人】

【識別番号】 100083839

【弁理士】

【氏名又は名称】 石川 泰男

【電話番号】 03-5443-8461

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 007191

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【包括委任状番号】 0111540

【ブルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 容器、凍結物包装体、および包装体の製造方法

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 凍結物を充填するための容器であって、

この容器の少なくとも一部には、微生物非透過性であって通気性を有するフィルター材により覆われた通気口が形成されていることを特徴とする容器。

【請求項 2】 請求項 1 に記載の容器であって、

前記フィルター材が、J I S - P 8 1 1 7 (ガーレ法) による通気度が 5 ~ 1 0 0 0 0 s e c / 1 0 0 c c の範囲内の不織布であることを特徴とする容器。

【請求項 3】 請求項 1 又は請求項 2 に記載の容器であって、

当該容器は、薄層を積層してなる積層体により形成されており、前記積層体中には紙層が存在することを特徴とする容器。

【請求項 4】 前記請求項 1 ないし請求項 3 の何れか一の請求項に記載の容器と、この容器内に充填せしめられる凍結物と、からなることを特徴とする凍結物包装体。

【請求項 5】 前記請求項 4 に記載の凍結物包装体の製造方法であって、

液状原料を液体窒素中に滴下することにより液状原料を凍結せしめ、ペレット状の凍結物を形成するための凍結物形成工程と、

前記凍結物形成工程において形成された凍結物を、前記請求項 1 乃至請求項 3 の何れか一の請求項に記載の容器内に充填せしめるための凍結物充填工程と、

前記凍結物充填工程において、凍結物が充填せしめられた容器を密封して、凍結物包装体を形成する包装工程と、

からなることを特徴とする凍結物包装体の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

この発明は、凍結物を充填するための容器、この容器に凍結物を充填した凍結物包装体、および凍結物包装体の製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】

従来から、凍結飲食物や凍結医薬品、さらには凍結菌体（スターターカルチャーと呼ばれている。この凍結菌体の製造方法については、非特許文献1を参照。）などは、紙製等の容器（例えば、牛乳パックの様な容器）に充填せしめられて、保管・流通しているのが一般的である。この場合において、当該容器内に充填する内容物は、飲食物、医薬品、または菌体等であることから、衛生面での管理が重要であり、従って、これらを充填する容器は、内容物を充填した後、直ちに完全に密閉されるのが一般的である。以下、凍結物が充填されている容器のことを凍結物包装体とする。

【非特許文献1】

乳酸菌研究集談会編「乳酸菌の科学と技術」株式会社学会出版センター、
1996年2月28日、p. 352～353

【0003】**【発明が解決しようとする課題】**

しかしながら、例えば、凍結菌体においては、前記非特許文献1にも記載されているように、液体窒素を用いて凍結せしめられているため、その温度は、 -40°C 以下（ -150°C 以下になる場合もある。）となっており、これを容器内に充填し、その後、直ちに完全に密閉して凍結物包装体とした場合には、これを冷凍庫（例えば -40°C 前後）で保管すると、温度変化（温度の上昇）に起因して、保管中に容器内の気体（空気、窒素）が膨張し、その結果、容器が変形したり、破裂したりすることがあった。このような問題は、冷凍庫での保管中のみならず、例えば、流通過程や、さらには、実際に凍結菌体を使用するために工場内（室温状態）に放置した場合にも生じていた。

【0004】

この発明は、このような問題を解決するためになされたものであり、凍結物包装体形成時とその後とに温度差が生じ、内容物および容器内の気体が膨張した場合であっても、変形や破裂をすることがなく、しかも内容物の衛生管理をも行うことができる容器、この容器に凍結物を充填した凍結物包装体、および凍結物包装体の製造方法を提供することを主たる課題とする。

【0005】**【課題を解決するための手段】**

上記課題を解決するための本発明の1つの観点では、凍結物を充填するための容器は、その少なくとも一部に、微生物非透過性であって通気性を有するフィルター材により覆われた通気口が形成されている。

【0006】

上記の容器によれば、その少なくとも一部に、微生物非透過性であって通気性を有するフィルター材により覆われた通気口が形成されているので、凍結物包装体形成時とその後に温度差が生じ、内容物および容器内の気体が膨張した場合であっても、当該通気口から容器内部の気体が外部に放出される（つまり、容器の内圧と外圧との平衡状態を保つことができる）ので、容器の変形や破裂を防止することができるとともに、微生物が容器外部から内部へ侵入することを防止することもできるので、通気口を設けたことにより内容物が非衛生に曝されるといった問題が生じることもない。

【0007】

上記容器において、前記フィルター材は、JIS-P8117（ガーレ法）による通気度が5～10000sec/100ccの範囲内の不織布であってもよい。

【0008】

このような通気度を呈する不織布は、微生物非透過性であって通気性を有するフィルター材といえ、本発明の容器に好適に用いることができる。

【0009】

上記容器は、薄層を積層してなる積層体により形成されており、前記積層体中には紙層が存在してもよい。

【0010】

このように、容器をいわゆる紙容器とすることにより、紙は合成樹脂等に比べて低温耐性に優れているので、液体窒素により凍結された極低温の内容物を充填しても容器自体がダメージを受けることがない。また、紙容器とすることで製造コストを低くおさえることも可能となる。

【0011】

上記課題を解決するための本発明の他の観点では、凍結物包装体は、上記の容器と、この容器内に充填せしめられる凍結物と、からなる。

【0012】

また、上記課題を解決するための本発明の他の観点では、上記凍結物包装体の製造方法は、液状原料を液体窒素中に滴下することにより液状原料を凍結せしめ、ペレット状の凍結物を形成するための凍結物形成工程と、前記凍結物形成工程において形成された凍結物を、前記の容器内に充填せしめるための凍結物充填工程と、前記凍結物充填工程において、凍結物が充填せしめられた容器を密封して、凍結物包装体を形成する包装工程と、からなる。

【0013】

【発明の実施の形態】

(1) 容器

以下に、先ず、本発明の容器について図面を用いて具体的に説明する。

【0014】

図1は、本発明の容器の斜視図であり、図2は、図1に示す本発明の容器の層構成を説明するためのA-A断面図である。

【0015】

図1に示すように、本発明の容器10は、凍結物を充填するための容器であり、その少なくとも一部には、微生物非透過性であって通気性を有するフィルター材11により覆われた通気口12が形成されていることに特徴を有している。

【0016】

本発明の容器10における通気口12は、容器の内容物である凍結物、および容器内の気体が膨張した場合であっても、容器内部の気体を容器外部に放出せしめて、容器の内圧と外圧との平衡状態を保ち、容器の変形や破裂を防止することを目的として形成されるものである。従って、本発明の容器10においては、通気口12を形成する部位、通気口12の数、通気口12の大きさ・形状などは、特に限定されることはなく、上記作用を奏するように任意に形成すればよい。

【0017】

通気口 12 を形成する部位としては、容器内に充填される凍結物と直接接触しない部位、例えば、図 1 に示すように、容器 12 の上部近傍に設けることが好ましい。当該容器内に充填される凍結物は、 -40°C 以下の極低温物である場合があり、通気口 12 と凍結物とが直接接触した場合には、凍結物によって通気口 12 を覆うように形成されるフィルター材 11 がダメージを受けること可能性があるからである。

【0018】

また、通気口 12 の数については、通気口 12 の大きさによって異なるが、通常 1～2 個設ければ十分に目的を達成することができる。

【0019】

通気口 12 の大きさについては、容器 10 の大きさ（充填される凍結物の量）を考慮して任意に設定することが可能であるが、例えば、容器 10 の容積が 2 リットルの場合には、 $2\sim 35\text{ cm}^2$ ／ヶ程度の大きさが好ましい。また、通気口 12 の形状については、図 1 に示すように円形であってもよく、また矩形であってもよく、さらに、通気口 12 の数は、2 以上であってもよい。

【0020】

本発明の容器 10 にあっては、上述してきた通気口 12 は、微生物非透過性であって通気性を有するフィルター材 11 により覆われている。このフィルター材 11 は、通気口 12 から微生物が容器内部に進入することを防止し、容器内部の衛生性を担保することを目的として設けられるものである。従って、当該目的を達成することができるフィルター材 11、つまり微生物非透過性と通気性を有するフィルター材 11 であれば、本発明はその材質等を特に限定することはないが、本発明の容器の内容物たる凍結物は、 -40°C 以下の極低温物である場合があり、また食品や菌体である場合があるため、上記微生物非透過性と通気性に加え、耐低温性や耐 γ 線性（ γ 線による滅菌が行われる場合があるため）を有するフィルター材であることが好ましい。

【0021】

このようなフィルター材 11 としては、具体的には、JIS-P8117（ガーレ法）による通気度が $5\sim 10000\text{ sec}/100\text{ cc}$ の範囲内の不織布を

挙げることができる。ガーレ法による通気度が当該範囲内の不織布は、本発明の容器 10 において使用されるフィルター材 11 に必要な微生物非透過性と通気性の両方を十分に満たすことができる。ガーレ法による通気度が $5 \text{ sec} / 100 \text{ cc}$ 未満の場合には、必要とする通気度が得られない場合があり、その結果容器 10 の膨張、破裂が生じる可能性があり、一方、ガーレ法による通気度が $1000 \text{ sec} / 100 \text{ cc}$ より大きい場合には、通気度は充分であるが、微生物非透過性に問題が生じ、容器内に充填される凍結物の衛生性を担保できない場合がある。

【0022】

このような通気度を有する不織布の材質については、本発明は特に限定することではなく、ポリプロピレン、高密度ポリエチレン、ポリエチレンテレフタレート、ナイロン、エチレンーメタアクリル酸共重合体、エチレンーアクリル酸共重合体などによって形成される不織布を任意に選択して用いることができるが、中でも高密度ポリエチレン製の不織布が好ましく、具体的には、旭・デュポン フラッシュスパン フロダクツ 株式会社製のタイベック (タイベック 1073B) が好ましい。また、本発明において用いられる不織布にあつては、前記材質 2 種類以上を混合したものであつても、多層構造としたものでもあつてもよい。

【0023】

次に本発明の容器 10 の容器本体 10a について説明する。

【0024】

本発明においては、容器本体 10a の材質 (層構成) や形状については、特に限定することではなく、充填する凍結物の種類や用途に応じて任意に設定することができる。例えば、充填する凍結物が、凍結菌体 (いわゆるスターターカルチャー) の場合には、容器 10 の形状は、図 1 に示すようなゲーベルトップ型とすることが一般的であり、その大きさは、1~2 リットル型が一般的である。

【0025】

また、容器本体 10a は、例えば、紙や熱可塑性樹脂などを任意に積層してなる積層体により形成することができ、具体的には、図 2 に示すように、容器の外側からポリエチレン 21 / 紙 22 / ポリエチレン 21 / アルミニウム箔 23 / ポ

リエチレンテレフタレート 24 / ポリエチレン 21 としてもよい。このように、容器本体の最内層をポリエチレンとし、これに合わせて前述したフィルター材 11 の材質もポリエチレンとすることにより、フィルター材 11 を通気口 12 に設ける際に熱融着法を用いることができ便利である。また、層構成中にアルミニウム箔層を設けることにより、容器 10 に遮光性を付与することができる。なお、本実施形態における容器本体 10 a は、電子レンジ等によって加熱する必要のない非加熱性の容器であってもよいため、アルミニウム箔層を設けても何らの問題も生じない。また、図 2 には示していないが、容器 10 に意匠性を付与するために印刷層を設けることも可能である。さらにまた、成型時の熱による耐ピンホール性を付与するために、ポリエチレンテレフタレートやナイロンなどの耐熱層を設けてもよい。

【0026】

(2) 凍結物包装体

次に、本発明の凍結物包装体について説明する。

【0027】

本発明の凍結物包装体は、前述してきた本発明の容器 10 と、この容器内に充填せしめられる凍結物と、から構成される。

【0028】

本発明の凍結包装体を構成する凍結物としては、特に限定されることはなく、いかなるものであっても選択可能であるが、中でも、凍結飲食物や凍結医薬品、さらには凍結菌体であることが好ましく、具体的には、凍結アイスクャンデーや凍結濃縮卵黄、ヨーグルトを製造するために必要な菌体の懸濁液を凍結したスターターカルチャーなどを例示することができ、中でも、前記凍結菌体（スターターカルチャー）は、本発明の容器の利点を最も享受することができ好ましい。凍結菌体は、一般的に菌体を死滅させてはならないため、電子レンジなどによって人為的に加熱解凍することがない凍結物、つまり自然解凍される凍結物であり、本発明においては、このような自然解凍される凍結物が最も好ましい。なお、凍結物が凍結菌体である場合、容器 10 は、凍結菌体を充填する前に予め内部を滅菌しておいたものが好ましく、例えば、 γ 線滅菌やガス滅菌を行うことが好まし

い。

【0029】

このような凍結物の形状についても、本発明の凍結物包装体においては、特に限定することはないが、ペレット状の凍結物が特に好ましい。

【0030】

(3) 凍結物包装体の製造方法

次に、前述した本発明の凍結物包装体の製造方法について説明する。

【0031】

本発明の凍結物包装体の製造方法は、液状原料を液体窒素中に滴下することにより液状原料を凍結せしめ、ペレット状の凍結物を形成するための凍結物形成工程と、前記凍結物形成工程において形成された凍結物を、前術の容器(10)内に充填せしめるための凍結物充填工程と、前記凍結物充填工程において、凍結物が充填せしめられた容器を密封して、凍結物包装体を形成する包装工程と、からなる。本発明の製造方法によれば、先ず凍結物形成工程において、液体窒素を用いているので、瞬時に凍結物を形成することができる。さらに、本発明の方法によれば、凍結物形成工程において形成された凍結物を、液体窒素から取り出されてすぐに容器内に充填し、さらに容器を密閉することができるので、凍結物包装体を製造している間に凍結物を解凍することを防止することができる。このように、凍結物をすぐに容器内に充填し、さらに容器を密閉すると、凍結物の表面に液体窒素が残存していたり、または凍結物表面付近に存在する酸素が凍結物によって冷却されて固体として容器内に混入したりする場合がある。従って、このような場合において、従来の容器(つまり通気口を有していない完全密閉型の容器)を用いると、充填後に残存していた液体窒素および固体として容器内に混入した酸素がともに容器内で気化し、容器が膨張・破裂することとなった(従って、従来の製造方法においては、凍結物を一定時間放置することで、凍結物の表面温度を上昇せしめ、液体窒素や固体酸素が気化するのを待つ必要があった。)。しかしながら、本発明の凍結物包装体の製造方法は、上述した本発明の容器を用いているため、凍結後すぐに凍結物を容器内に充填・密閉しても容器が膨張・破裂することはなく、従って、製造の歩留まりを向上することができる。

【0032】

なお、本発明は、上記の実施形態に限定されるものではない。上記実施形態は、例示であり、本発明の特許請求の範囲に記載された技術的思想と実質的に同一な構成を有し、同様な作用効果を奏するものは、いかなるものであっても本発明の技術的範囲に包含される。

【0033】

【実施例】

(実施例1)

図1に示すゲーベルトップ型であり、その上部近傍(図1参照)にフィルター材に覆われた通気口が設けられた本発明の実施例1の紙容器(内容量:2リットル)を準備した。

【0034】

実施例1にかかる紙容器において、フィルター材としては、JIS-P8117(ガーレ法)による通気度が5~40sec/100ccである、旭・デュボン フラッシュスパン フロダクツ 株式会社製のタイベック(タイベック1073B)を用いた。また、通気口の数1つで、その形状と大きさは、直径3cmの円形状とした。前記フィルター材は、容器の内側から通気口の全てを覆うように熱融着法により接着した。また、容器本体の層構成は、図2に示す層構成とした。

【0035】

(比較例1)

比較例1にかかる紙容器として、前記本発明の実施例1と同様の形状、大きさ、層構成を有する紙容器を準備した。ただし、この紙容器には、通気口は形成されていない。

【0036】

(比較例2)

比較例2にかかる紙容器として、前記本発明の実施例1と同様の形状、大きさ、層構成を有し、さらに実施例1にかかる紙容器と同様の通気口が形成されている紙容器を準備した。ただし、この紙容器に形成されている通気口は、フィルタ

一材で覆われていない（つまり、容器に単に通気口が形成されているのみである）。

【0037】

試験 1

前記本発明の実施例 1 の容器（4 個）、および比較例 1 の容器（4 個）を準備し、それぞれ、上述した本発明の凍結物包装体の製造方法により、凍結物包装体を製造した。

【0038】

具体的には、先ず、脱脂乳液（濃度 10 質量％）を準備し、これを液体窒素中に滴下することにより凍結物（比容積 0.5 g/cm^2 ）を形成した。次いで、液体窒素中からステンレス製の網で凍結物を取り出し、冷凍庫内で保管して、凍結物の温度を、 -40°C 、 -80°C 、 -150°C 、 -150°C 以下、にそれぞれ調整し、その後各温度の凍結物を本発明の実施例 1 の容器、および比較例 1 の容器内に 1 kg ずつ充填し、容器上端部を密封した。

【0039】

これらの容器を、室温（ 25°C ）で 1 時間、および冷凍庫内（ -40°C ）で 24 時間、それぞれ放置し、容器の膨張を観察した。

【0040】

結果を以下の表 1 に示す。

【0041】

【表 1】

・室温（25℃）に1時間放置した場合の結果

| 凍結物の温度 | -40℃ | -80℃ | -150℃ | -150℃以下 |
|--------|------|------|-------|---------|
| 実施例 1 | 膨張せず | 膨張せず | 膨張せず | 膨張せず |
| 比較例 1 | 膨張 | 膨張 | 膨張 | 膨張 |

・冷凍庫内（-40℃）に24時間放置した場合の結果

| 凍結物の温度 | -40℃ | -80℃ | -150℃ | -150℃以下 |
|--------|------|------|-------|---------|
| 実施例 1 | 膨張せず | 膨張せず | 膨張せず | 膨張せず |
| 比較例 1 | 膨張せず | 膨張 | 膨張 | 膨張 |

表 1 から分かるように、本発明の実施例 1 の容器を用いた凍結物包装体にあつては、室温に放置しても、冷凍庫内に放置しても、容器が膨張することはなかったが、比較例 1 の容器を用いた凍結物包装体にあつては、容器の膨張が生じている（但し、-40℃の凍結物を充填した容器を、-40℃の冷凍庫内に放置したものは膨張していない。これは温度差がないため、容器内での気体の膨張が起きないからである。すなわち、本発明においては、凍結物が冷凍保管される場合は、凍結物をその冷凍保管の温度よりも低い温度状態で充填すれば、例えば凍結物を-40℃未満、好ましくは-80℃以下の温度状態で充填すれば、本発明の利点がより好ましく享受できるといえる。）。

【0042】

試験 2

前記本発明の実施例 1 の容器、および比較例 1、2 の容器を準備し、それぞれに、ガンマ線を 10～30 kGy 照射して容器内部を滅菌処理した。

【0043】

脱脂乳液を 121℃で 15 分煮沸して滅菌処理し、その後、フィルターを用いて滅菌処理してある液体窒素中に脱脂乳液を滴下して、凍結物（凍結物の温度は -150℃とした。）を形成した。

【0044】

この凍結物をクリーンルーム内において、滅菌処理された実施例 1 の容器、お

よび比較例 1、2 の容器内に、1 k g ずつ充填し、容器上端部を密封し、凍結物包装体を形成した。

【0045】

この凍結物包装体のそれぞれを 30℃ で 5 日間、培養した後、それぞれの包装体の内容物の腐敗の有無を観察した。

【0046】

その結果を以下の表 2 に示す。

【0047】

【表 2】

| | 腐敗の有無 |
|-------|-------|
| 実施例 1 | 腐敗せず |
| 比較例 1 | 腐敗 |
| 比較例 2 | 腐敗 |

表 2 から分かるように、本発明の実施例 1 の容器を用いた凍結物包装体にあつては、30℃ で 5 日間培養しても、内容物が腐敗することはなかったが、比較例 1、2 の容器を用いた凍結物包装体にあつては、いずれも内容物が腐敗してしまった。これは、本発明の容器においては、微生物非透過性を有しかつ通気性を有しているフィルター材が用いられているため、腐敗の原因となる微生物が容器内に侵入することを防止しつつ、容器内部を常に換気することができるが、比較例 1 の容器においては、完全に密閉されているため容器の膨張を防止することができず、容器の膨張に伴い、容器のシール部分に不良が生じ、そこから容器内部に微生物が侵入してしまい、比較例 2 の容器においては、通気口から微生物が侵入してしまったことを意味している。

【0048】

試験 3

前記本発明の実施例 1 の容器（4 個）、および比較例 1 の容器（4 個）を準備し、それぞれの容器に前記試験 2 と同様の凍結物を、それぞれ充填量を変えて（400 m l（容器容積の 20%）、1000 m l（容器容積の 50%）、150

0ml（容器容積の75%）、2000ml（容器容積の100%））充填した後、容器上端部を密封し、凍結物包装体を形成した。

【0049】

この凍結物包装体のそれぞれを室温（25℃）に2時間放置し、それぞれの容器の膨張を観察した。

【0050】

その結果を以下の表3に示す。

【0051】

【表3】

| 充填量 | 400ml (容器容積の20%) | 1000ml (容器容積の50%) | 1500ml (容器容積の75%) | 2000ml (容器容積の100%) |
|------|---------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| 実施例1 | 膨張せず | 膨張せず | 膨張せず | 膨張せず |
| 比較例1 | 大きな膨張せず | 膨張 | 膨張 | 膨張 |

表3からも分かるように、本発明の実施例1の容器を用いた凍結物包装体にあつては、凍結物の充填量にかかわらず（100%充填しても）、容器が膨張することはなかったのに対し、比較例1の容器を用いた凍結物包装体にあつては、容器容積の20%のみ充填した場合のみ、大きな膨張は観察されなかったものの、それ以上充填した場合には、容器の膨張を防止することはできなかった。すなわち、本発明においては、凍結物の充填量が容器容積の20%を超える（好ましくは50%以上の）場合に、本発明の利点がより好ましく享受できるといえる。

【0052】

【発明の効果】

以上説明したように、本発明の容器によれば、その少なくとも一部に、微生物非透過性であつて通気性を有するフィルター材により覆われた通気口が形成されているので、凍結物包装体形成時とその後とに温度差が生じ、内容物および容器内の気体が膨張した場合であっても、当該通気口から容器内部の気体が外部に放出される（つまり、容器の内圧と外圧との平衡状態を保つことができる）ので、容器の変形や破裂を防止することができるとともに、微生物が容器外部から内部

へ侵入することを防止することもできるので、通気口を設けたことにより内容物が非衛生に曝されるといった問題が生じることもない。

【0053】

また、本発明の凍結物包装体の製造方法によれば、上述した本発明の容器を用いているため、凍結後すぐに凍結物を容器内に充填・密閉しても容器が膨張・破裂することはなく、従って、製造の歩留まりを向上することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】

本発明の容器の斜視図である。

【図2】

図1に示した本発明の容器の層構成を説明するためのA-A断面図である。

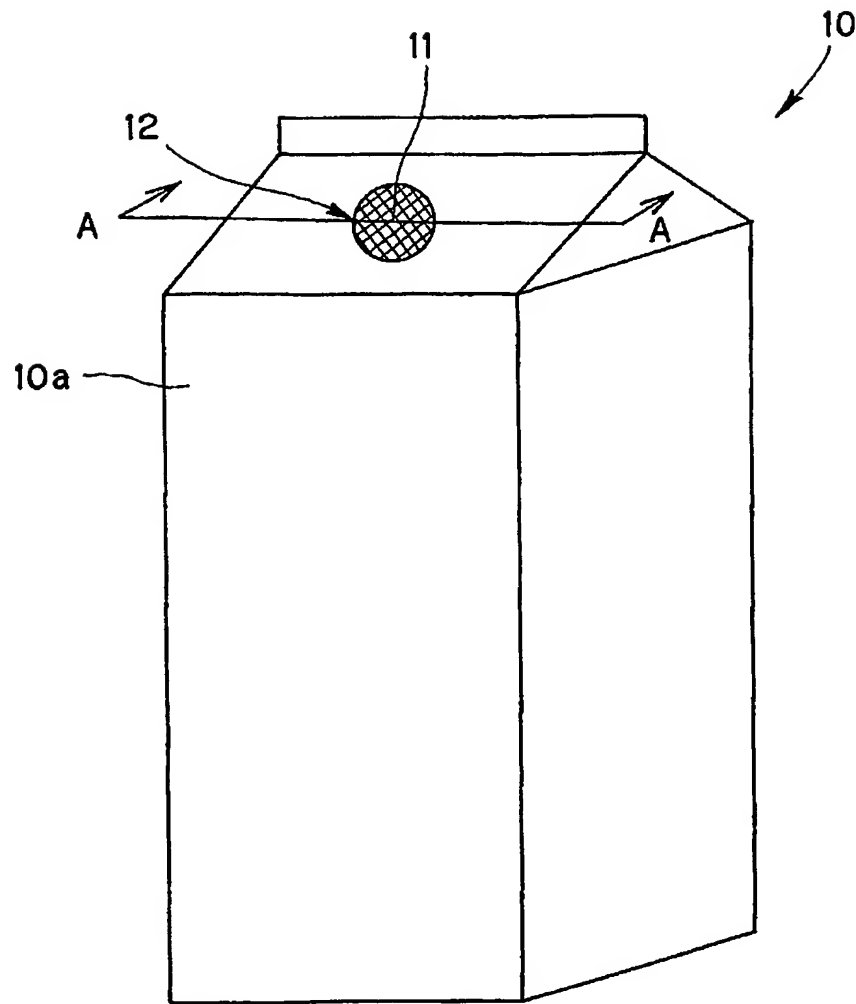
【符号の説明】

- 10 容器
- 11 フィルター材
- 12 通気口

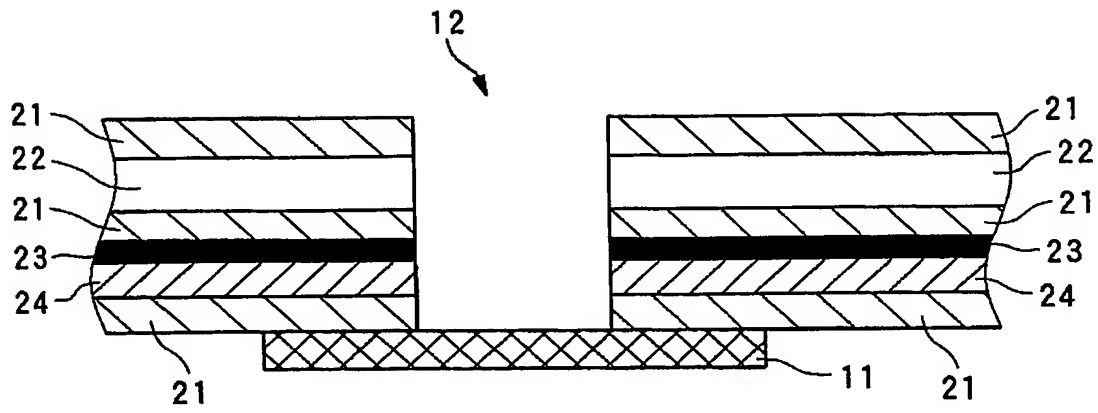
【書類名】

図面

【図 1】



【図 2】





【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 凍結物包装体形成時とその後とに温度差が生じ、内容物および容器内の気体が膨張した場合であっても、変形や破裂をすることがなく、しかも内容物の衛生管理をも行うことができる容器を提供する。

【解決手段】 この容器の少なくとも一部に、微生物非透過性であって通気性を有するフィルター材により覆われた通気口を形成する。

【選択図】 図1



特願 2 0 0 3 - 1 8 7 4 1 5

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号

[0 0 0 0 0 6 1 2 7]

1. 変更年月日

1 9 9 0 年 9 月 6 日

[変更理由]

新規登録

住 所

東京都港区芝 5 丁目 3 3 番 1 号

氏 名

森永乳業株式会社

特願 2 0 0 3 - 1 8 7 4 1 5

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号

[0 0 0 0 0 2 8 9 7]

1. 変更年月日

1 9 9 0 年 8 月 2 7 日

[変更理由]

新規登録

住 所

東京都新宿区市谷加賀町一丁目 1 番 1 号

氏 名

大日本印刷株式会社

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☐ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☒ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER: _____**

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.